Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1973 (2005) (Arabic): FROZEN BALLS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٩٧٣/ ٢٠٠٥

الكفتة المجمدة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

م.ق.م ١٩٧٣ /٢٠٠٥

مقـــدمــــــــة

م.ق.م ١٩٧٣ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" الكفتة المجمدة " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩١

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

الكفتة المجمدة

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية وطرق الفحص والاختبار الخاصة بالكفتة المعدة من لحوم حيوانات الذبح .

٢- التعاريف

هوناتج مفروم اللحم الطازج او المجمد بعد تسييحة ويجوز اضافة المواد المالئة والمحسنات النباتية الطبيعية و المعبأة فى عبوات مناسبة والمحفوظة فى صورة مجمدة .

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج ما يلي:

١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الأوبئة ومن الإشعاع .

٢/١/٣ يثبت عدم معاملتها مطلقاً بالهرمونات .

٣/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالمضادات الحيوية على الأقل فى الشهر الأخير قبل الذبح .

٤/١/٣ أن يثبت بفحصها بيطرياً قبل الذبح وبعده خلوها من الأمراض المعدية والمشتركة وأطوارها وافرازاتها.

٥/١/٣ يتم ذبحها طبقاً للشريعة الإسلامية وتامة الإدماء .

٦/١/٣ ان تكون من الأنواع الحيوانية الآتية: البقر- الجاموس – الضأن – الجمال .

٢/٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج مايلى :

١/٢/٣ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينة فى البند (١/٣) .

٢/٢/٣ خلوها من الأحياء الدقيقة الممرضة أو المسببه للفساد وإفرازاتها .

٣/٢/٣ خلوها من علامات الفساد أو التلف .

٤/٢/٣ خلوها من القاذورات والمواد الغريبة .

٥/٢/٣ خلوها من الغضاريف والعظام والأربطة والأوعية الدموية الظاهرة والتجمعات الدموية.

٦/٢/٣ تكون بقايا المبيدات والعقاقير البيطرية والهرمونات فى الحدود المقررة دولياً الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٧/٢/٣ اذا كانت مجمدة يشترط ألا تتجاوز فترة صلاحية المنتج تاريخ إنتهاء الصلاحية للحم المعد منه. .

٨/٢/٣ عند إستخدام اللحوم المجمدة فى إنتاج ايه مصنعات للحوم يجب أن يكون المنتج فى صورة مجمدة ولا يجوز عرضه على أنه منتج مبرد أو طازج .

٣/٣ يشترط فى المفروم المعد منه المنتج مايلى :

١/٣/٣ يكون من لحوم مطابقة للشروط الواردة فى البند (٢/٣)

٢/٣/٣ خلوه من المخضم والأذن والشفه والغشاء المخاطى والجهاز التناسلى والدرة والمعدة والرئة والأمعاء والمرىء والمثانة .

٤/٣ يشترط فى خلطة المنتج ما يلى :

١/٤/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٢/٤/٣ تكون جميع المواد الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة لكل منها .

٣/٤/٣ لاتتجاوز فترة الصلاحية ٣ شهور ولاتقل عن ٧ أيام من تاريخ التعبئة مع الالتزام بما جاء بالبند٧/٢/٣ .

٤/٤/٣ يجب أن تتوافر المواصفات التالية في المنتج:

م	المحتوى	الحد الاقصى	الحد الادنى
١/٤/٤/٣	مجموعة النيتريت او النيترات	تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.	
٢/٤/٤/٣	العد الكلى لبكتريا العنقود الذهبى	$١٠^{٢}$	

٣/٤/٤/٣	السالمونيلا	خالية	
٤/٤/٤/٣	الشيجيلا	خالية	
٥/٤/٤/٣	العد الكلى للبكتريا الهوائية	١٠ ٦	
٦/٤/٤/٣	العد الكلى للبكتريا اللاهوائية المتجرثمة	١٠ ٢	

٥/٥/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية "

٤- المعايير الوصفية

١/٤ يراعى فى اللحوم المعد منها المنتج :

١/٤ /١ خلوها من الروائح الكريهة أو من الروائح غير الطبيعية .

٤/ ٢ يراعى أن تتوافر في المنتج ما يلى :

م	المحتوى	النسبة %
١/٢/٤	اللحم الاحمر (فى حدود)	٦٠٪
٢/٢/٤	الدهن (فى حدود)	٢٥٪
٣/٢/٤	البروتين (فى حدود)	١٥٪
٤/٢/٤	المواد المالئة (فى حدود)	٢٠٪
٥/٢/٤	المحسنات النباتية (فى حدود)	١٠٪
٦/٢/٤	الرطوبة (فى حدود)	٦٠٪
٧/٢/٤	الرماد الكلى (فى حدود)	٥٪

٨/٢/٤ عند إضافة المواد المالئة يسمح بإضافة الحبوب المجروشة مثل الأرز – القمح البرغل – البطاطس – الخبز وغيرها من المواد المسموح بها صحياً طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٩/٢/٤ يسمح بإضافة المحسنات النباتية مثل البصل – البقدونس – الثوم .

١٠/٢/٤ يتم اضافة ملح الطعام الى المنتج طبقا لممارسات التصنيع الجيد .

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن

٢/٥ مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية المصريه رقم "١٥٤٦ بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة" ويشترط :

١/٢/٥ كتابة البيانات على العبوة باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية

٢/٢/٥ تدون البيانات بخط واضح غير قابل للمحو او الطمس .

٣/٢/٥ تشمل البيانات مايلى :

اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

- تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية و كذلك الصلاحية ٣ شهور من تاريخ التعبئة

بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا وتشمل:

نوع اللحم –المواد الحافظة فى حالة اضافتها - المكونات النباتية – مكسبات الطعم الطبيعية – نسبة الدهن – نسبة البروتين – المواد المالئة ٠

- الوزن الصافى لمحتويات العبوة ٠

- شروط التداول ويذكر الحفظ مجمد على –١٨°س ولا يعاد التجميد بعد التسييح .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة " طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ".

٧- المصطلحات الفنية

شيجيلا .... *Shigella*

سالمونيلا .... *Salmonella*

٨- المراجع

- Micro – organisms in foods (1978).

2ed – I.C.M.S.F university of Toronto press Toronto buffalo. London

- I.C.M.S.F (1978): International commission on micro biological specification for food

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
- كلية الزراعة – جامعة عين شمس
- كلية الطب البيطرى – جامعة القاهرة
- كلية الطب البيطرى – مشتهر – جامعة بنها
- المعامل المركزية – وزارة الصحة
- المركز القومى للبحوث
- شركة فرج الله
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- معهد التغذية
- شركة حلوان اخوان
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1973 / 2005

FROZEN BALLS

ICS : 67.120.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality